MEMORIAL

Journal Officiel
du Grand-Duché de
Luxembourg

MEMORIAL

Amtsblatt
des Großherzogtums
Luxemburg

RECUEIL DE LEGISLATION

A – N° 92 — 19 octobre 1984

Sommaire

Règlement ministériel du 4 octobre 1984 modifiant les annexes du règlement grand-ducal du 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l´alimentation des animaux . . . . . page 1492

Règlement ministériel du 4 octobre 1984 modifiant les annexes du règlement grand-ducal du 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l´alimentation des animaux.

Le Secrétaire d´Etat à l´agriculture et à la viticulture,
Le Ministre de la santé,

Vu le règlement grand-ducal du 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l´alimentation des animaux et notamment son article 15;

Vu la directive de la Commission des Communautés Européennes du 26 juillet 1984, modifiant l´annexe de la directive 82/471/CEE du Conseil, concernant certains produits utilisés dans l´alimentation des animaux;

Arrêtent:

Art. 1er. L´annexe au règlement grand-ducal du 22 août 1983 concernant certains produits utilisés dans l´alimentation des animaux est remplacée par le texte suivant.

Art. 2. Le présent règlement sera publié au Mémorial.

Luxembourg, le 4 octobre 1984.

Le Secrétaire d´Etat
à l´agriculture
et à la viticulture,
René Steichen

Le Ministre de la santé,
Benny Berg

ANNEXE

1	2	3	4	5	6	7
Dénomination des groupes de produits	Dénomination du produit	Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture (spécifications éventuelles)	Caractéristiques de composition du produit	Espèce animale	Dispositions particulières
1. Produits protéiques obtenus à partir des micro-organismes des groupes suivants:						
1.1. Bactéries						
1.2. Levures:	Toutes les levures	Saccharomyces cerevisiae Saccharomyces carlsbergiensis Kluyveromyces lactis, Kluyveromyces fragiles	Melasses, vinasses, céréales et produits amylacés, jus de fruits, lactosérum, acide lactique, hydrolysats de fibres végétales	–	Toutes les espèces animales	
1.2.1. Levures cultivées sur substrats d´origine animale ou végétale	– obtenues à partir des micro-organismes et des substrats énumérés respectivement dans les colonnes 3 et 4					
	– et dont les cellules ont été tuées					
1.2.2. Levures cultivées sur des substrats autres que ceux visés sous 1.2.1.						
1.3. Algues						
1.4. Champigons inférieurs						

Les teneurs indiquées ou à déclarer selon les colonnes S et 7 se réfèrent aux produits tels quels.

SERVICE CENTRAL DE LEGISLATION

1	2	3	4	5	6	7
Dénomination des groupes de produits	Dénomination du produit	Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture (spécifications éventuelles)	Caractéristiques de composition du produit	Espèce animale	Dispositions particulières
2. **Composés azotés non protéiques**						
2.1. *Urée et ses dérivés*	2.1.1. Urée, techniquement pure	$CO(NH_2)_2$	—	Urée: min. 97%	Ruminants dès le début de la rumination	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit: — la mention «Urée», Biuret», «Phosphate d'urée», «Diurédo-isobutane», selon le cas, — teneur en azote. En outre, pour le produit 2.1.3, teneur en phosphore, — espèce animale ou catégorie d'animaux. Déclaration à porter sur l'étiquette ou l'emballage des aliments composés: — la mention «Urée», «Biuret», «Phosphate d'urée», «Diurédo-isobutane», selon le cas, — taux d'incorporation du produit dans l'aliment, — apport en azote non protéique, exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale), — indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière, selon l'espéce animale ou la catégorie d'animaux.
	2.1.2. Biuret, techniquement pur	$(CONH_2)_2$-NH	—	Biuret: min. 97%		
	2.1.3. Phosphate d'urée, techniquement pur	$CO(NH_2)_2$-H_3PO_4	—	Azote: min. 16,5% Phosphore: min. 18%		
	2.1.4. Diurédo-isobutane, techniquement pur	$(CH_3)_2$-$(CH)_2$-$(NHCONH_2)_2$	—	Azote: min. 30 % Aldéhyde isobutyrique: min. 35 %		

Les teneurs indiquées ou à déclarer selon les colonnes 5 et 7 se réfèrent aux produits tels quels.

SERVICE CENTRAL DE LEGISLATION

1	2	3	4	5	6	7
Dénomination des groupes de produits	Dénomination du produit	Désignatios du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture (spécifications éventuelles)	Caractéristiques de composition du produit	Espèce animale	Dispositions particulières
2.2. *Sels d'ammonium*	2.2.1. Lactate d'ammonium, produit par fermentation par *Lacrobacillus bulgaricus*	$CH_3CHOHCOONH_4$	Lactosérum	Azote, exprimé en protéine brute: min. 44%	Ruminants, dès le début de la rumination	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit: — la mention «Lactate d'ammonium de fermentation». — azote exprimé en protéine brute, — cendres brutes, — humidité, — espèce animale ou catégorie d'animaux. Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage des aliments composés: — la mention «Lactate d'ammonium de fermentation», — taux d'incorporation du produit dans l'aliment, — apport en azote non protéique, exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale), — indication dans le mode d'emploi de la terieur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière, selon l'espèce animale ou la catégorie d'animaux.

Les teneurs indiquées ou à déclarer selon les colonnes 5 et 7 se réfèrent aux produits tels quels.

SERVICE CENTRAL DE LEGISLATION

1	2	3	4	5	6	7
Dénomination des groupes de produits	Dénomination du produit	Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture (spécifications éventuelles)	Caractéristiques de composition du produit	Espèce animale	Dispositions particulières
2.3. *Coproduits de la fabrication d'acides aminés par fermentation*	2.3.1. Coproduits liquides, concentrés, de la fabrication d'acide L-glutamique par fermentation par *Corynebacterium melassecola*	Sels d'ammonium et autres composés azotés	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats	Azote, exprimé en protéine brute: min. 48 %	Ruminants dès le début de la rumination	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit: — la mention «Coproduits de la fabrication d'acide L-glutamique» pour le produit 2.3.1, «Coproduits de la fabncation de L-lysine. pour le produit 2.3.2, — azote, exprimé en protéine brute, — cendres brutes, — humidité, — espèce animale ou catégorie d'animaux. Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage des aliments composés: — la mention «Coproduits de la fabrication d'acide L-glutamique» pour le produit 2.3.1, «Coproduits de la fabrication de L-lysine» pour le produit 2.3.2, — apport en azote non protéique exprimé en protéine brute (% de la protéine brute totale), — indication dans le mode d'emploi de la teneur totale en azote non protéique à ne pas dépasser dans la ration journalière, selon l'espèce animale ou la catégorie d'animaux.
	2.3.2. Coproduits liquides, concentrés, de la fabrication du monochlorhydrate de L-lysine par fermentation par *Brevibacterium lactofermentum*	Sels d'ammonium et autres composés azotés	Saccharose, mélasse, produits amylacés et leurs hydrolysats	Azote, exprimé en protéine brute: min. 45 %	Ruminants dès de début de la rumination	

Les teneurs indiquées ou à déclarer selon les colonnes 5 et 7 se réfèrent aux produits tels quels.

1	2	3	4	5	6	7
Dénomination des groupes de produits	Dénomination du produit	Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture (spécifications éventuelles)	Caractéristiques de composition du produit	Espèce animale	Dispositions particulières
3. Acides aminés et leurs sels	3.1 DL-méthionine, techniquement pure	$CH_3S(CH_2)_2$-$CH(NH_2)$-COOH	—	DL-méthionine: min. 98%	Toutes les espèces animales	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit:
	3.2. Sel calcique, dihydraté, de la N-hydroxyméthyl-DL-méthionine, techniquement pur	$[CH_3S(CH_2)_2$-$CH(NH\text{-}CH_2OH)$-$COO]_2Ca \cdot 2H_2O$	—	DL-méthionine: min. 67% Formaldéhyde: max. 14 % Calcium: min. 9 %	Ruminants dès le début de la rumination	— mention «DL-méthionine» pour le produit 3.1, «Sel calcique dihydraté de la N-hydroxyméthyl-DL-méthionine» pour le produit 3.2, — teneur en DL-méthionine et en humidité, — espèce animale ou catégorie d'animaux pour le produit 3.2.
	3.3. L-lysine, techniquement pure	NH_2-$(CH_2)_4$-$CH(NH_2)$-COOH	—	L-lysine: min. 98 %	Toutes les espèces animales	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit:
	3.4. Monochlorhydrate de L-lysine, techniquement pur	$NH_2(CH_2)_4$-$CH(NH_2)$-COOH-HCL	—	L-lysine: min. 78%		— mention «L-lysine» pour le produit 3.3, «Monochlorhydrate de L-lysine» pour le produit 3,4, «Sulfate de L-lysine avec ses coproduits de fermentation» pour le produit 3.5, — teneur en L-lysine et en humidité.
	3.5. Sulfate de L-lysine avec ses coproduits de fermentation par *Corynebacterium glutamicum*	$[NH_2$-$(CH_2)_4$-$CH(NH_2)$-$COOH]_2 \cdot H_2SO_4$	Sirop de sucre, mélasse, céréales, produits amylacés et leurs hydrolysats	L-lysine: min. 40%		
	3.6. L-thréonine, techniquement pure	CH_3-$CH(OH)$-$CH(NH_2)$-COOH	—	L-thréonine: min. 98%	Toutes les espèces animales	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit: — la mention «L-thréonine», — teneur en L-thréonine et en humidité.

Les teneurs indiquées ou à déclarer selon les colonnes 5 et 7 se réfèrent aux produits tels quels.

SERVICE CENTRAL DE LEGISLATION

1	2	3	4	5	6	7
Dénomination des groupes de produits	Dénomination du produit	Désignation du principe nutritif ou identité du micro-organisme	Substrat de culture (spécifications éventuelles)	Caractéristiques de composition du produit	Espèce animale	Dispositions particulières
4. Analogues hydroxylés des acides aminés	4-1. Acide DL-2-hydroxy-4-méthyl-mercaptobutyrique	CH_3S-$(CH_2)_2$-CH(OH)-COOH	—	Acide monomère: min. 65 %	Toutes les espèces animales, excepté les ruminants	Déclarations à porter sur l'étiquette ou l'emballage du produit: — dénomination suivant colonne 2, — déclaration de la teneur en acide monomère et en humidité, — espèce animale ou catégorie d'animaux.
	4.2. Sel calcique de l'acide DL-2-hydroxy-4-méthyl-mereaptobutyrique	$(CH_3S$-$(CH_2)_2$-CH(OH)-$COO)_2Ca$	—	Acide monomère: min. 83 % Calcium: min. 12%		

Les teneurs indiquées ou à déclarer selon les colonnes 5 et 7 se réfèrent aux produits tels quels.

Imprimerie de la Cour Victor Buck, s. à r. l., Luxembourg